Zarządzenie nr 7/2022

Dziekana Wydziału Nauk o Żywności i Rybactwa Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie z dnia 23 lutego 2022 r.

w sprawie zatwierdzenia zakresu testów kwalifikacyjnych dla kandydatów na studia drugiego stopnia kierunku *Technologia żywności i żywienie człowieka* dla absolwentów innych kierunków studiów

Na podstawie § 3 ust. 4 pkt. 7,8,9 uchwały nr 154 Senatu Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie z dnia 28 czerwca 2021 r. *w sprawie warunków, trybu, terminu rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji na studia oraz sposobu jej przeprowadzenia w Zachodniopomorskim Uniwersytecie Technologicznym w Szczecinie na roku akademickim 2022/2023*, po zasięgnięciu opinii Kolegium Wydziału Nauk o Żywności i Rybactwa zarządza się, co następuje:

§1

Test kwalifikacyjny nie obejmuje kandydatów na studia drugiego stopnia będących absolwentami kierunków realizowanych na Wydziale Nauk o Żywności i Rybactwa, którzy uzyskali kompetencje w zakresie jednej z wymienionych dziedzin nauki:

- nauk ścisłych i przyrodniczych,
- nauk rolniczych,
- nauk inżynieryjno-technicznych,
- nauk medycznych i nauk o zdrowiu.

§2

W rekrutacji w roku akademickim 2022/2023 test kwalifikacyjny na studia drugiego stopnia na kierunku *Technologia Żywności i Żywienie Człowieka*, stanowiący podstawę kwalifikacji

dla absolwentów innych kierunków studiów z innych dziedzin nauki niż wymienione w paragrafie 1, będzie obejmował zagadnienia wymienione poniżej:

1. Charakterystyka surowców do produkcji żywności
2. Technologia produkcji żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego
3. Metody utrwalania żywności
4. Procesy chemiczne, termiczne i mechaniczne w technologii żywności
5. Analiza i ocena jakości żywności
6. Higiena i toksykologia żywności
7. Mikrobiologia żywności
8. Inżynieria procesowa i maszynoznawstwo
9. Chemia żywności i biochemia
10. Opakowalnictwo w żywności
11. Fizjologia żywienia (trawienie i wchłanianie białek, tłuszczów i węglowodanów; fizjologiczna rola białka, tłuszczów i węglowodanów; metabolizm białek, lipidów i węglowodanów; hormonalna regulacja przemiany materii; rola wątroby)
12. Zasady prawidłowego żywienia

Przewidywana forma testu: forma pisemna, test jednokrotnego wyboru (spośród 2-4 podanych odpowiedzi).

Liczba pytań w teście: 50

Punktacja: 0-1 pkt. (brak odpowiedzi lub zła odpowiedź – 0pkt.; prawidłowa odpowiedź – 1pkt.)

Ocena pozytywna testu: uzyskanie min. 60% przewidywanej liczby punktów (min. 30pkt.).

Polecane książki:

1. Praca zbiorowa pod red. Gawęckiego J., Hryniewieckiego L., Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa.
2. Murray R., Granner D.K., Mayes P.A., Rodwell V.W., Biochemia Harpera. PZWL, Warszawa.
3. Fortuna T., Juszczak L., Sobolewska-Zielińska J. Podstawy analizy żywności. Wyd. AR, Kraków.
4. Praca zbiorowa pod red. T. Grabowskiego i J. Kijowskiego: Mięso i przetwory drobiowe. WNT Warszawa.
5. Praca zbiorowa pod red. A. Pisula i E. Pospiecha. Mięso - podstawy nauki i technologii. SGGW Warszawa
6. Praca zbiorowa pod red. S. Zalewskiego. Podstawy technologii gastronomicznej. WNT Warszawa
7. Gawęcki J., Czapski J. Warzywa i owoce. Przetwórstwo i rola w żywieniu człowieka. WUP Poznań
8. Praca zbiorowa pod red. W. Seńczuka. Toksykologia współczesna. PZWL, Warszawa
9. Praca zbiorowa pod red. S. Ziajki. Mleczarstwo t.1 i 2 Wydawnictwo UWM. Olsztyn
10. Trojanowska K., Giebel H., Gołębiowska B. Mikrobiologia żywności. Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy Poznań

Dziekan

Wydziału Nauk o Żywności i Rybactwa

Prof. dr hab. inż. Krzysztof Formicki